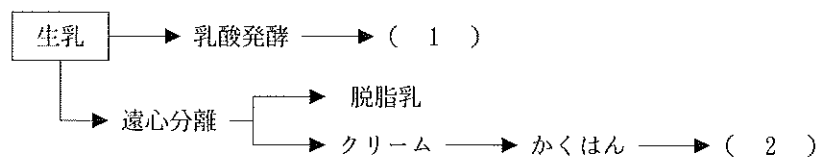


3 級 筆 記 問 題

- 次の文中の（ ）に最も適する語句を解答欄に記入しなさい。
炭水化物は、ぶどう糖や果糖などの単糖類を基本単位とする化合物で、人の消化酵素で分解される糖質と、消化されにくい（ ）に分類される。
- 次の(1)・(2)に最も関係の深いものを、アからエまでの中からそれぞれ一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。
(1) ペクチン (2) グルコマンナン
ア 海藻 イ くだもの ウ 野菜 エ こんにゃく
- 次の(1)から(5)の文の中から、誤っているものを二つ選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。
(1) 動物性の食品は、必須アミノ酸を多く含み、良質のたんぱく質源である
(2) たんぱく質は身体をつくるもとになる栄養素であるとともに熱量素でもある
(3) 必須アミノ酸はどの食品にも含まれているが、これを含む量が多い食品ほど良質な食品といえる
(4) 高校生は成人より良質たんぱく質を多く摂取しなければならない
(5) たんぱく質は毎食平均して必要量をとらなければならないが、それは動物性たんぱく質でも、植物性たんぱく質でもよい
- いよかんを正味150g食べるには何g購入すればよいか計算しなさい。ただし、廃棄率は40%とし、小数点以下は切り上げて整数で解答欄に記入しなさい。
- 下図は、牛乳の加工品の製法を示したものである。(1)・(2)に最も適する加工品名を解答欄に記入しなさい。



- 次の文中の(1)・(2)に最も適する語句を解答欄に記入しなさい。
小麦は製粉して利用される。小麦粉の性質は、含まれる（ 1 ）の量によって決まる。（ 1 ）の主なもの、（ 2 ）・グリアジンであり、これらは水を加えてこねると互いにかみ合い、グルテンを形成する。これは生地には粘りや弾力を持たせる。
- 次の(1)・(2)に最も関係の深いものを、アからエまでの中から一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。
(1) 魚 (2) 牛乳
ア カルシウムとりんの比率が、約1：1なので利用効率が良い
イ アミノ酸組成が優れたたんぱく質やレシチンを含む
ウ 必須アミノ酸であるリシン（リジン）を多く含むので、白米を主食としている日本人には古くから大切なたんぱく質給源である
エ でんぷんを多く含む食品である

- 次の(1)・(2)の調理操作の目的について、アからオまでの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。
(1) こんにゃくを手でちぎる (2) ジャがいもの芽を除く
ア うまみ成分をでやすくする イ 味をしみこみやすくする ウ あくを抜く
エ 食品の安全性を高める オ 煮くずれを防ぐ
- 次の(1)・(2)の問いについて、アからエまでの中から最も適するものを一つ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。
(1) マヨネーズソースの材料のうち、卵黄はどんな役割をするか。
ア 栄養を高める イ 乳化を助ける ウ 味をよくする エ 色をよくする
(2) 水からゆでた方がよいものはどれか。
ア そうめん イ さやえんどう ウ たけのこ エ ほうれんそう
- 牛乳かん（牛奶豆腐）を作る場合、次の(1)・(2)の問いについて、アからエまでの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。（粉寒天を使用するものとする）
(1) 濃度は何パーセントが適しているか。
ア 0.1% イ 0.5% ウ 3% エ 5%
(2) 牛乳かんにシロップを加えて浮かせるには、それぞれの砂糖濃度をどうすればよいか。
ア シロップより寒天の砂糖の量を多くし比重を重くする
イ シロップと寒天の砂糖の量を同じにする
ウ シロップの砂糖の濃度を寒天の濃度より濃くする
エ シロップの砂糖の濃度を寒天の濃度より薄くする
- 次の(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。ただし、1人分は150mlとし、塩分濃度は0.8%とする。
(1) 5人分の汁物を作る場合、塩としょうゆの塩分割合を1：1とする時、しょうゆは何g使用したらよいか。ただし、しょうゆの塩分含有量は約16%とする。
(2) (1)の場合、しょうゆは大きじで何杯か、答えなさい。

問 題	2		3	4	5		6		7		8		9		10		11		
	(1)	(2)			(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	
3																			
級																			
第																			
4																			
5																			
回																			
得																			
点																			
校	学校名		高校	学年		組		番号		氏名					合計				

3 級 筆 記 問 題

1. 次の(1)・(2)の文は、現代の食事形態について述べたものである。それぞれに最も適する語句をアからエまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) いっしょに食卓を囲んでいても、一人ひとりがそれぞれ別々のものを食べること
- (2) 家庭内で食材から調理して食べること

ア 中食 イ 個食 ウ 孤食 エ 内食

2. 次の（ ）内に、最も適する語句を解答欄に記入しなさい。

多価不飽和脂肪酸のリノール酸やリノレン酸は、体内で作られないが、成長には必要なので（ ）といわれる。

3. 次の(1)・(2)の栄養素を摂取する場合、どの食品を食べればよいか、アからオまでの中から一つ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) たんぱく質 (2) ビタミンA

ア いちご イ カリフラワー ウ ラード エ 大豆 オ ほうれんそう

4. なすを正味80g食べるには何g購入すればよいか計算しなさい。ただし、廃棄率は10%とし、小数点以下は切り上げて整数で解答欄に記入しなさい。

5. 次の(1)・(2)に、最も適する語句をアからオまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

魚の血合い肉には、脂質やその他の栄養分が多い。無機質では、りん、(1), カルシウムを含み、ビタミンでは特に(2)の給源としてすぐれている。

ア ビタミンD イ カリウム ウ ビタミンC エ マンガン オ 鉄

6. 次の(1)・(2)の食品の選び方について、最も適するものをアからエまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 豚肉 (2) 牛乳

ア 淡紅色で弾力があり光沢があるものがよい
 イ 色つやがよく形の整った肉の厚い大きいものがよい
 ウ 粒ぞろいで光沢があり重みのあるものがよい
 エ 古くなると酸味を生じるので賞味期限を確かめる

7. 次のマークについて名称を答え、最も適する説明文をアからウまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。



- ア 医学や栄養学の面から、ある種の保健効果が期待できると認められた食品
- イ アンバランスな食生活の栄養補給に使う食品として認められた食品
- ウ 栄養の補給ができ、乳児用・幼児用・妊産婦用・病者用・高齢者用など、特定の対象者に供給できる食品

8. 次の(1)から(5)の文の中から誤っているものを二つ選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 蒸し物は栄養素の流出が少なく、食品の形がくずれないという利点がある
- (2) 酢の物は早くから材料を合わせ酢であれば、味が良くしみてさらにおいしくなる
- (3) 電子レンジの加熱は調理時間が短い、栄養素の損失は大きい
- (4) ゆで物は食品の軟化、脱水、不味成分(あく)の除去などを行う
- (5) 焼き物は栄養素やうまみの流出は少ないが、火力の調節が難しい

9. ムニエルの調理法について、次の(1)から(4)の文の中から正しいものを二つ選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 焼き味がつくので魚に下味はいらない
- (2) ムニエルは魚にかたくり粉をまぶして焼くところに特徴がある
- (3) 余分な粉は落としてから焼く
- (4) サラダ油とバターを併用すると焼きやすく、味もよい

10. 次の(1)・(2)の調理に用いる油や塩の分量は材料の何%か、最も適する数値をアからエまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) さやいんげんのソテーをつくる場合の油の分量
- (2) さやいんげんのソテーをつくる場合の塩の分量

ア 0.5% イ 1.2% ウ 5% エ 10%

11. 次の(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。ただし、1人分は150mlとし、塩分濃度は0.8%とする。

- (1) 5人分のさつま汁を作る場合、使用するみその量はいくら必要か、小数点以下は切り上げて整数で答えなさい。ただし、みその塩分含有量は約13%とする。
- (2) (1)の場合、みそは大きじで何杯か、整数と分数で答えなさい。

問題	1		2	3		4	5		6		7		8	9	10		11	
	(1)	(2)		(1)	(2)		(1)	(2)	名称	説明文	(1)	(2)			(1)	(2)		
3級																		
解答																		
得点						g												g
学校名	高校		学年		組		番号		氏名						合計			

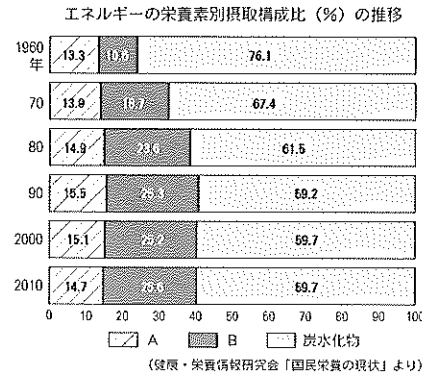
3 級 筆 記 問 題

1. 次のグラフを見て、(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。

(1) Bの栄養素は何か。

(2) 1960年代からの食の欧米化により、食品の摂取量に変化がみられるようになった。この変化により摂取量が著しく増加した食品と減少した食品は何か。それぞれ下記の食品から選んで、記号で答えなさい。

ア 魚 イ 卵 ウ 肉 エ 米



2. 次の(1)から(5)は食品とその食品に多く含まれるビタミンを示したものである。誤っているものを二つ選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ひじき——ビタミンD (2) 牛肝臓——ビタミンB₂ (3) 小麦——ビタミンC
 (4) いちご——ビタミンC (5) えだまめ——ビタミンB₁

3. アボカドを正味140g食べるには何g購入すればよいか計算しなさい。ただし、廃棄率は30%とし、小数点以下は切り上げて整数で解答欄に記入しなさい。

4. 次の文中の(1)・(2)に最も適する語句をアからオまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

牛乳は良質の(1)をはじめほとんどの栄養素をバランスよく含む栄養価の高い食品である。特にカルシウムが多く(2)との比率が1:1であり、消化吸収率が高い。

ア 脂質 イ たんぱく質 ウ ビタミン エ 鉄 オ りん

5. 次の文中の(1)・(2)に、最も適する語句をアからエまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- ・やまいもは(1)を多く含み、生でも消化がよい
- ・くだもの甘い成分は、(2)で、一般的にくだものは野菜にくらべてエネルギーが多いので、食べ過ぎに注意する

ア 果糖 イ アミラーゼ ウ プロビタミンD エ 麦芽糖

6. でんぷんについて、次の文中の(1)・(2)に最も適する語句を解答欄に記入しなさい。

生のままのでんぷんに(1)を加え加熱することによって、でんぷんの(2)が起こり消化吸収されやすいαでんぷんになる。

7. 次の(1)・(2)の調理用語の意味をアからオまでの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 湯通し (2) すが立つ

- ア 煮汁が沸騰してからほんの少し煮て火をとめ、そのまま浸けておくこと
- イ 乾物類を水や湯につけてやわらかくすること
- ウ あく抜きなどのために、材料を水に漬けておくこと
- エ 卵を使った蒸し物や豆腐料理を作るとき、加熱しすぎて表面や内部に細かい穴があいてしまった状態
- オ 材料を湯に入れてすぐに取り出すこと

8. 涼拌絲を作る場合、次の(1)・(2)の問いについて、アからウまでの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) きゅうりを切る前に板ずりをする目的は何か。
 ア 歯ごたえをよくする イ うまみを逃がさない ウ 色をよくする
- (2) ハムの切り方はどれか。
 ア 色紙切り イ 短冊切り ウ せん切り

9. 次の(1)・(2)の問いについて、アからエまでの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) あく抜きをしなくてよいものはどれか。
 ア たけのこ イ ごぼう ウ にんじん エ うど
- (2) あえ衣として用いないものはどれか。
 ア ごま イ 豆腐 ウ 落花生 エ 小麦粉

10. 次の(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。ただし、1人分は150mlとし、塩分濃度は0.8%とする。

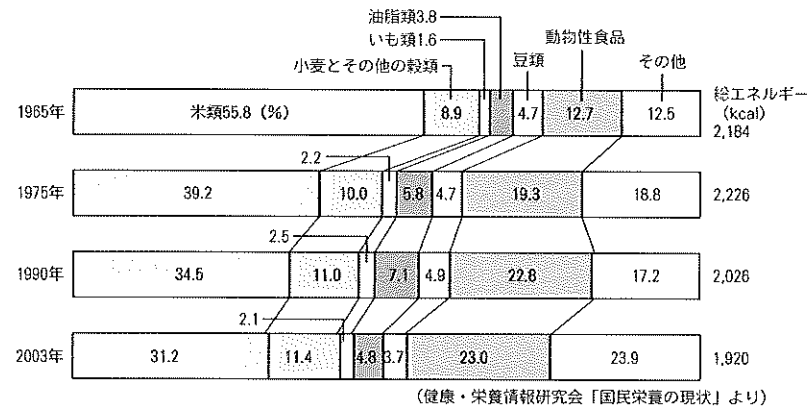
- (1) 5人分の汁物を作る場合、塩としょうゆの塩分割合を3:1とする時、塩は何g使用したらよいか。
 (2) (1)の場合、塩は小さじで何杯か、整数又は分数で答えなさい。

問題	1		2	3	4		5		6		7		8		9		10		
	(1)	(2)			(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	
3		増加																	小さじ
級(第47回)		減少		g															g
解答																			
得点																			
学校名	高校			学年		組		番号		氏名						合計			

3 級 筆 記 問 題

1. 次の「食品別摂取構成比」の1965年から2003年の変化のグラフを見て、(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。

- (1) 摂取量が増加した栄養素は何か、二つ答えなさい。
- (2) (1)は食のどのような変化によるものか。



2. 次の(1)から(5)の文の中で正しいものを二つ選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 植物油は必須脂肪酸（不可欠脂肪酸）であるリノール酸を多く含んでいる
- (2) 米のたんぱく質には必須アミノ酸のリシンが多い
- (3) 血液中のヘモグロビンの主成分は、りんである
- (4) カルシウムは骨・歯の主成分であり、筋肉や神経の働きを調整する
- (5) ビタミンAは野菜・果物にも含まれ、水に溶けやすい

3. じねんじょ正味40gを料理に使いたい。何g購入すればよいか計算しなさい。ただし、廃棄率は20%とし、小数点以下は切り上げて整数で解答欄に記入しなさい。

4. 次の(1)・(2)の食品に最も関係のあるものをアからオまでのの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 寒天 (2) ヨーグルト
- ア レンネット イ レンチン ウ グルテン エ 乳酸菌 オ ガラクタン

5. 次の(1)・(2)の文は、砂糖に代わる甘味料について説明した文である。最も適する甘味料をアからエまでのの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 砂糖の1/2ぐらいの甘さで、ビフィズス菌増殖因子によって整腸作用がある
- (2) 白樺や榎の樹皮に含まれており、虫歯になりにくくガムなどによく使われている
- ア キシリトール イ アスパルテーム ウ ステビア エ オリゴ糖

6. 次の(1)・(2)の文で正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) みそにかびが生えるのは、添加物を使っていない証拠で安心して食べられる
- (2) ナッツ類についているかびにはアフラトキシン（かび毒）が産出されている可能性があるため注意する

7. 次のアからウの中で、最も塩分濃度の高いものを選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 即席漬 イ つくだ煮 ウ みそ汁

8. 電子レンジによる調理について、次の文中の(1)・(2)に最も適する語句をアからオまでのの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

電子レンジでの加熱調理は、食品にマイクロ波があたると食品中の(1)が、はげしい運動を起こし、その(2)によって食品全体が加熱される。

- ア 切れ目 イ 水分子 ウ ビタミン エ 摩擦熱 オ 破裂

9. 煮物の特徴について、次の(1)から(3)の文の中から最も適するものを選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 多種類の材料が使え調味しやすいが、形がくずれやすく栄養素の損失もある
- (2) 短時間で加熱できるので、色・うまみ・栄養素などの損失が少ない
- (3) 形くずれせず、やわらかくできるが、調味しにくい

10. 次の(1)・(2)の文中のアからウまでのの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) かき卵汁の出来上がりが濁るのは(ア 卵を入れる時の温度が低すぎる イ 卵を入れてから煮立たせすぎる ウ 卵を入れてからかきまぜすぎる) 場合である
- (2) さやえんどうの色よく仕上げるには(ア 沸騰した湯の中でゆでる イ 沸騰した湯の中に食塩を入れてゆでる ウ 沸騰した湯の中に酢を入れてゆでる) のがよい

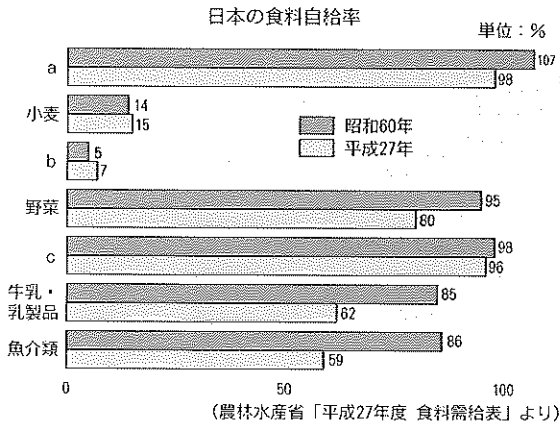
11. 次の(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。ただし、1人分は150mlとし、塩分濃度は0.8%とする。

- (1) 6人分の汁の味を塩だけでつける場合、塩は何g必要か。
- (2) (1)の場合、塩は小さじで何杯か、整数又は分数で答えなさい。

問題	1		2	3	4		5		6		7	8		9	10		11	
	(1)	(2)			(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)		(1)	(2)		(1)	(2)		
3級																		小さじ
解答																		
得点																		
学校名	高校		学年		組		番号		氏名				合計					

3 級 筆記 問題

1. 下図は食料自給率のグラフである。a・bに最も適する食品名をアからエまでのの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。



- ア 鶏卵
- イ 米
- ウ 牛肉
- エ 大豆

2. 次の(1)から(4)の文の中で誤っているものを一つ選んで、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ぶどう糖は血液中に一定濃度含まれている
- (2) 炭水化物は各組織で燃焼して、1g当たり約4kcalのエネルギーを発生する
- (3) 炭水化物を摂取すると肝臓でグリコーゲンに合成され、筋肉・肝臓に蓄えられる
- (4) グルコマンナンは体内で消化され、エネルギーに変わる

3. 次の(1)・(2)の問いに最も適する栄養素をアからオまでのの中から一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 男子15~17歳、女子12~14歳ころの特に成長の著しい時期に必要な栄養素は何か。
- (2) 日光に恵まれない地方の乳幼児に特に必要な栄養素は何か。

- ア たんぱく質 イ よう素 ウ ビタミンC エ ビタミンD オ ビタミンB₁

4. えだまめを正味165g食べるには何g購入すればよいか計算しなさい。ただし、廃棄率は45%とし、小数点以下は切り上げて整数で解答欄に記入しなさい。

5. 次の文中の(1)・(2)に最も適する語句または数値を解答欄に記入しなさい。

成人の場合、野菜は1日に(1)gとることをめやすとし、そのうちの1/3以上は緑黄色野菜でとることが望ましい。緑黄色野菜とは可食部100g中に(2)を600μg以上含むものをいう。ただし、それ未満であっても摂取量や頻度などから緑黄色野菜とされるものもある。

6. 次の(1)・(2)の加工法によって作られた油脂類をアからオまでのの中からそれぞれ一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 卵黄に食塩・香辛料などを加え、これにサラダ油と酢を交互に加えて混合・乳化させる
- (2) 牛乳を遠心分離機にかけてとりだしたクリームを、殺菌・冷却してからかくはんし、2~3%の塩を加える

- ア ラード イ バター ウ 硬化油 エ マヨネーズソース オ 天ぷら油

7. 下表はポークソーセージの品質表示例の一部である。(1)・(2)に最も適するものをアからウまでのの中から選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

名称	ポークソーセージ	
原材料名	豚肉, 糖類 (水あめ, 砂糖), 食塩, 香辛料, りん酸塩 (Na), 調味料 (アミノ酸), (1) (ソルビン酸), 酸化防止剤 (ビタミンC), (2) (亜硝酸Na)	

- ア 発色剤
- イ 保存料
- ウ 甘味料

8. ハンバーグステーキを作る場合、次の(1)・(2)の問いについて、アからエまでのの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

(1) 用いる肉はどれか。

- ア 合びき肉 イ とり手羽肉 ウ 牛ロース肉 エ 豚バラ肉

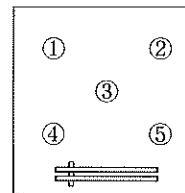
(2) 最初強火で焼き、その後は弱火で焼き上げる理由は何か。

- ア 肉汁を流出させる イ 肉汁の流出をふせぐ
- ウ 脂肪をできるだけ流出させる エ 無機質の効力を増す

9. 次の(1)・(2)の文はきゅうりの酢の物について述べたものである。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) きゅうりは板ずりし、0.2cm以下の小口切りにして塩をふっておく
- (2) 酢の物は、早めにあえておくと味がよくなり、さらにおいしくなる

10. 下図は日本料理の配膳である。①と⑤に配膳するものをアからオまでのの中から一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。



- ア 煮物
- イ 酢の物・あえ物・香の物
- ウ さしみ・揚げ物・焼き物
- エ 汁
- オ 飯

11. 次の(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。ただし、1人分は150mL、塩分濃度は0.8%とする。

- (1) 5人分のみそ汁を作る場合、使用のみその量はいくらか、小数点以下は切り上げて整数で答えなさい。ただし、みその塩分含有量は約13%とする。
- (2) (1)の場合、みそは大きじで何杯か、整数又は分数で答えなさい。

問題	1		2	3		4	5		6		7		8		9		10		11		
	a	b		(1)	(2)		(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	①	⑤	(1)	(2)	
3級						g	g													大きじ	
解答																				g	杯
得点																					
学校名	高校			学年			組			番号			名前			合計					

3 級 筆 記 問 題

1. 次の文は日本人の食事について述べたものである。文中の(1)・(2)に最も適する語句をアからオまでの中から一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

現代では生活の多忙化、多様化により家族そろった食事が少なくなり、一人で食事をする（1）や、家族で食卓を囲んでもそれぞれが好きなものを食べる（2）がみられる。

- ア 個食 イ 欠食 ウ 美食 エ 孤食 オ 外食

2. 次の(1)から(5)は代表的な郷土料理とその都道府県を表したものであるが、組み合わせの正しくないものが一つある。その番号を解答欄に記入しなさい。

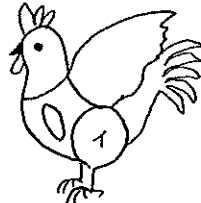
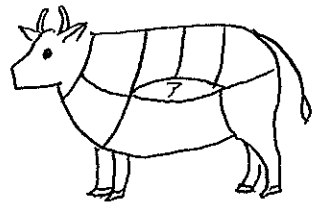
- (1) 石狩なべー北海道 (2) 皿鉢料理ー高知県 (3) きりたんぼー栃木県 (4) ほうとうー山梨県
 (5) チャンプルーー沖縄県

3. 次の(1)・(2)の文中のアからウまでの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) バターには（ア ビタミンA イ 食物繊維 ウ ビタミンC）が含まれている
 (2) （ア コハク酸 イ リノール酸 ウ アミノ酸）は必須脂肪酸の一つである

4. チンゲン菜を正味170g食べるには何g購入すればよいか計算しなさい。ただし、廃棄率は15%とし、小数点以下は切り上げて整数で解答欄に記入しなさい。

5. 下図は食肉の部位を表している。ア・イの名称を解答欄に記入しなさい。



6. 凍結乾燥食品について、最も関係のあるものをA群・B群からそれぞれ一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- A群 ア かんやびんに食品を密閉して殺菌するので保存性が高い
 イ プラスチックやラミネート容器に食品を密閉し、殺菌したもの。長期保存できる
 ウ 凍結した食品を真空中で昇華させ脱水乾燥したもの。常温で保存できる
- B群 a 魚などの生鮮食品や餃子、コロッケ、フライなどの調理済み食品
 b くだもの、魚、スープなどの調理済み食品や野菜などの水煮
 c フリーズドライみそ汁、カップラーメンの具など

7. 次の(1)・(2)に最も関係のあるものをアからオまでの中からそれぞれ一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) HACCP (2) 地産地消
 ア 外因性内分泌かく乱化学物質
 イ 特定商品の過剰購入・消費
 ウ 健康で持続可能なライフスタイルの頭文字からつくられたアメリカ生まれの造語
 エ 地元で生産された作物を地元で消費しようという考え方
 オ 食品の危害発生防止のための衛生管理システム

8. 次の(1)・(2)のだしに最も関係の深いものをアからエまでの中から一つずつ選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) こんぶ (2) かつお節
 ア イノシン酸 イ グルタミン酸 ウ コハク酸 エ グアニル酸

9. さつまいずを作る場合、次の(1)・(2)の問いについて、アからウまでの中から最も適するものを選んで、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) さつまいずに加える肉はどれか。
 ア 鶏レバー イ 鶏ささみ ウ 鶏もも肉
- (2) だいこんの切り方はどれか。
 ア 乱切り イ せん切り ウ いちょう切り

10. 次の(1)・(2)は寒天について述べている。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) 原料は海藻で成分はコラーゲン（たんぱく質）である。
 (2) 凝固温度は28～35℃であり室温で固まる。

11. 次の(1)・(2)の問いの答えを解答欄に記入しなさい。ただし、1人分は150mLとし、塩分濃度は0.8%とする。

- (1) 5人分のすまし汁の味の1/3をしょうゆでつける場合、しょうゆは何g必要か。ただし、しょうゆの塩分含有量は約16%とする。
 (2) (1)の場合、しょうゆは大きじで何杯か、整数又は分数で答えなさい。

問 題	1		2	3		4	5		6		7		8		9		10		11		
	(1)	(2)		(1)	(2)		ア	イ	A群	B群	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	
3 級 解 答						g														大 さ じ	
得 点																				g	杯
学 校 名	高 校			学 年		組		番 号		名 前					合 計						